

# フードコード・ファクトシート #7

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,  
第 1-201.10 (B) ;  
2-102.11(C)(9) ;  
3-602.11 (B)(5)**

## **1-201.10(B)**

「主な食物アレルギー」とは：  
(a) 牛乳、卵、魚（バス/スズキ、ヒラメ/カレイ、タラなどで、カニ、ロブスター、エビといった甲殻類を含む）、木の実（アーモンド、ピーカン、クルミなどの）、小麦、ピーナッツ、大豆。または  
(b) 本定義のサブパラグラフ (1)(a) に規定されている食品に由来するタンパク質を含む食材。

## **2-102.11(C)(9)**

主な食物アレルギーであると特定される食品、および主な食物アレルギーがアレルギー反応を持つ敏感な個人にもたらしうる症状の説明。Pf

## **3-602.11(B)(5)**

食品に含まれているそれぞれの主な食物アレルギーの食物源の名称（ただし、食物源がすでにそれぞれの原料の一般名称または通称の一部となっていないこと）  
(2006年1月1日発効)。Pf

## 公衆衛生上の理由：

食物アレルギーは、免疫系を伴う特定の反応タイプです。体は食物に対して抗体を生成します。特定の食品が体内で消化され、抗体と結合すると、人はアレルギー反応を引き起こします。

## アレルギー

責任者は、主な食物アレルギーであると特定される食品、および主な食物アレルギーがアレルギー反応を持つ敏感な個人にもたらしうる症状を説明する必要があります。

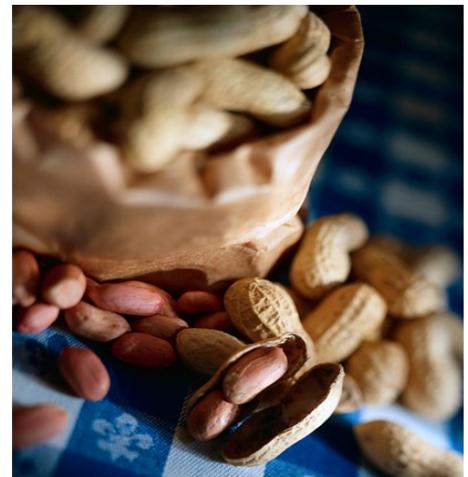
米国人の25人に1人が食物アレルギーを報告していることを踏まえ、レストランはこれまで以上に、食物アレルギー・アナフィラキシーネットワーク (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>) に準じる特定の食事を求める利用者に対応することになるでしょう。

8つの食品がすべての食物アレルギー反応の90%を占めます。8つの食品：

1. 牛乳（例：バター、ヨーグルト、チーズ、チョコレートミルク、アイスクリーム、デザート）
2. 卵（卵を含んでいるあらゆる食品）
3. ピーナッツ
4. 木の実（例：クルミ、アーモンド、ヘーゼル、カシュー、ピスタチオ、ピーカン）
5. 魚（例：ヒラメ/カレイ、サケ、バス/スズキ、タラ）
6. 甲殻類（例：カニ、ロブスター、エビ）
7. 小麦（例：パン、小麦粉、ルー、パン粉づけ、デザート、スープのもと、一部の調味料）、および
8. 大豆（例：豆腐、醤油）。

リスクのある食品の種類には、デザート、ソース、サラダバー、ビュッフェ、唐揚げ、多くの材料を使った食べ物が含まれます。

食物アレルギーは、一定の食品または食品添加物を食べることによる深刻な反応となるおそれがあります。敏感な人にとって、反応は数分や数時間で生じ、症状は軽度から命を脅かすものまでにわたる可能性があります。アレルギー反応には、じんましん、皮膚の紅潮、発疹、口内、顔、舌のヒリヒリ感やかゆみ、唇の腫れ、嘔吐、下痢、腹部のけいれん、咳、喘鳴、めまい、軽い頭痛が含まれる可能性があります。



**对一些人来说，微量的不适食品就会引起过敏反应。**

喉や声帯の腫れ、呼吸困難。反応が生じたら、マネージャーに伝えてください。

利用者が苦しんでいる場合、911に連絡し、救助隊が到着するまでその利用者のそばにいてください。

# 食物アレルギー

知っておくべきこと



何百万人もの人が、軽度から命を脅かすものまでにわたる食物アレルギーを持っています。

## 最も一般的な食物アレルギー



ピーナッツ



木の实



魚



貝・甲殻類



卵



牛乳



小麦粉



大豆

✳ 常に、利用者による十分な情報に基づく意思決定を尊重します。

利用者から、同行者の中に食物アレルギーを持っている人がいると告げられたら、以下の4つの「R」を遵守します。

- 部門のマネージャー、または責任者に食物アレルギーについての懸念を伝える (Refer)。
- 食物アレルギーについて利用者に確認 (Review) し、成分表示を点検する。
- 交差接触の可能性がないか調理手順の確認を忘れない (Remember)。
- 利用者に対応 (Respond) し、自身の発見結果を伝える

✳ 交差接触源：

- 調理に起因する調理油、跳ね、蒸気。
- アレルゲン含有食品が、アレルギーフリーの食品に接触する、または触れる (ナッツが含まれているマフィンがナッツの入っていないマフィンと接触する)。

アレルギーフリーの食品の処理に使用される食品装置は、使用前に、しっかりと洗浄し、除菌する必要があります。

- キッチン用具 (スプーン、ナイフ、ゴムべら、トング)、まな板、ボウル、深鍋、平鍋、天板、下準備プレート (preparation surfaces) のすべて。
- フライヤーとグリル。
- 食物アレルゲンと考えられるものを扱った後は手を洗い、手袋を交換します。

✳ 利用者がアレルギー反応を発症したら、911に連絡して管理者に伝えます。

